



Vignoble

David & Duvallet
Artisans Vignerons

19, Le Landreau-Village
44330 VALLET
Tél. (33) 02 40 36 42 88
Fax (33) 02 40 33 96 94
Email : domainedavid@orange.fr

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« Goulaine »

Vignoble **Terroir** : sur un sous-sol micaschistes,
dans le Clos du Ferré un des terroir
les plus réputés de Vallet

Surface : 1ha00

Rendement : 40 hl/ha

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 55 ans

Vinification Vendange manuelle

Débourbage statique

Fermentation alcoolique à 20 °C avec
des levures indigènes

Elevage pendant 18 à 36 mois
suivant le millésime

GOULAINE

MUSCADET SEVRE ET MAINE

David & Duvallet

Dégustation **Au nez** : nez exubérant de pamplemousse et de bourgeons de cassis soutenu par des notes minérales et noisettées.

En bouche : L'attaque souple et gras. Une fin de bouche ample sur des notes d'amandes grillé. C'est l'expression du terroir.

Conseils de service A déguster entre 11 et 13 °C en carafe

Vous l'apprécierez en accompagnement des poissons de rivière en sauce, des viandes blanches et des fromages.

Vieillessement A garder 10 ans.

MUSCADET SEVRE ET MAINE • VINS DE PAYS DU VAL DE LOIRE

STEPHANE DAVID

SEBASTIEN DUVALLET

EARL DAVID • RCS D 411 132 475 • T.V.A. FR 48 411 132 475 000 12 • ACCISES : FR093304E0009